

Ingrediencie

korpus: 2 balíčky kakaových sušienok Bebe (á 130 g), 120 g masla

náplň : 500 g mäkkého tvarohu, 7 lyžíc práškového cukru, 1 plechovka kokosového mlieka (400 ml), 1 kokosový puding bez varenia Creme Olé, 4 lyžice strúhaného kokosu

Postup

Sušienky rozdrvíme alebo postrúhame. Pridáme zmäknuté maslo a rukami spracujeme dohromady, vznikne hmota podobná mrveničke. Nasypeme ju do tortovej formy (priemer 24 cm) , rovnomerne rozložíme a utlačíme.

Do misky vložíme tvaroh, pridáme cukor, kokosové mlieko a elektrickým šľahačom vyšľaháme hladký krém. Pridáme kokos, pudingový prášok a zašľaháme do krému.

Krém rozotrieme na sušienkový korpus vo forme a tortu uložíme na niekoľko hodín do chladničky.

Pri podávaní môžeme posypať kokosom a ozdobiť ovocím.

zdroj:www.mamincinyrecepty.cz

Kokosový dezert

Pondelok, 01 August 2016 14:54

